Спецвыпуск
"Золотая коллекция рецептов"
№ 43 ноябрь 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А. А.
Установочный тираж: 68 870 экз.
Заказ № 3178
Цена свободная.

Номер подписан в печать 20.11.2009
по графику: 18.00, фактически: 18.00.

Адрес типографии: 606007
Нижегородская обл., г. Дзержинск,
пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ №ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.

ГОТОВИМ КРАСИВО

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 43

В НОВЫЙ ГОД И РОЖДЕСТВО



ISSN 1992-3783

С новым 2010 годом!



Салат «Царь-рыба»

Макарова Ольга, г. Бор

200 г лапши,
200 г конс. лосося,
200 г конс. фасоли,
2 крупных помидора,
100 г маслин без косточек,
каперсы, зелень.
Соус:
2 ст. л. майонеза,
2 ст. л. сметаны,
1/2 ст. оливкового масла,
1/2 ст. л. горчицы,
1/2 ст. л. каперсов,
1 ч. л. сахара,
соль, перец.

Отварите лапшу.

Для соуса: взбейте миксером масло, немного горчицы, сахар, соль, перец. Вылейте 1/3 соуса в кастрюлю, перемешайте с лапшой. Выложите половину лапши на дно салатника, сверху положите слой лосося, затем фасоль, кружочки помидоров и 1/3 маслин.

Залейте все половиной оставшегося соуса. Еще раз выложите все продукты слоями и залейте соусом.

Смешайте майонез и сметану, полейте салат. Сверху украсьте свежей зеленью, каперсами и маслинами.

Куликова Елена, г. Каспийск

Салат «Грибная поляна»

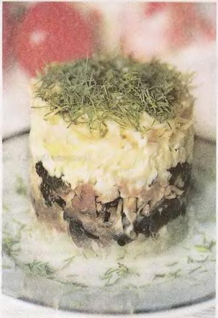
1 б. маринованных грибов,
2 вареные моркови,
1 куриный окорочок,
помидорки черри,
1 соленый огурец,
2 яйца,
3 вареные картофелины,
зелень, майонез,
соль.

Глубокий салатник выстелить пищевой пленкой.

Салат выкладывается слоями: грибы шляпками вниз, измельченная зелень, тертая морковь, майонез, слой мяса, нарезанный мелкими кубиками и промазанный майонезом, нарезанный кубиками огурец, рубленые яйца, майонез, тертый картофель.

Все слегка придавить, посолить и смазать майонезом.

Блюдом накрыть салатник, перевернуть его и аккуратно снять пленку. Украсить «мухоморами» - половинками помидоров, украшенными каплями майонеза.



Куликова Елена, г. Каспийск

Салат «Грибная поляна»

Отварное куриное филе,
вареный картофель,
чернослив,
маринованные огурцы,
зеленый лук,
майонез,
сыр.

Все продукты брать в любом соотношении.

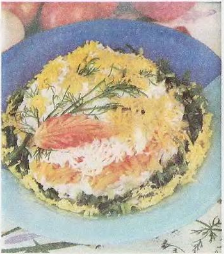
Из лука формируем хвостик будущего ананаса и далее укладываем слоями, стараясь придать блюду форму половинки ананаса: картофель, мясо, чернослив, тертые на терке яйца и сыр. Каждый слой просаливаем и смазываем майонезом.

Повторяем все слои еще раз, а последний слой делаем из кружочков маринованных огурцов, чтобы было похоже на чешуйки ананаса.

Как вариант, можно взять не огурцы, а половинки грецких орехов.

Ковалева Татьяна, г. Володарск

Салат «Праздничный»



1 б. печени трески,
1 луковица,
2 яблока,
3-4 картофелины,
3 вареных яйца,
200 г майонеза,
зелень.

Отварить картофель, 1 яблоко и яйца, натереть на крупной терке. Лук измельчить, печень размять вилкой. Салат уложить слоями, промазывая каждый майонезом: печень трески, лук, яблоко, картофель, яйца. Верх салата украсить дольками яблока, выложенными по кругу, и зеленью.

Салат украсить зеленью.

Ковалева Татьяна, г. Володарск

Салат «Птичье гнездо»

Яичные белки,
куриное филе,
картофель,
морковь,
майонез,
листья салата.

Все продукты в любом соотношении.

Картофель и морковь нарезать соломкой и обжарить на растительном масле, смешать с разобранным на волокна куриным мясом, белками и майонезом. На листья салата выкладываем овощи с мясом и белками, формируем гнездо, а в центр кладем яички.

В качестве яиц в гнезде можно использовать перепелиные яйца или же приготовить их из плавленых сырков, яичных желтков, чеснока, майонеза и укропа.

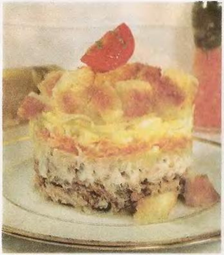
Андреева Алла, г. Нижний Новгород

Салат «Экзотический»

1 ананас,
200 г очищенных креветок,
100 г конс. мидий,
2 помидора,
1 огурец,
100 г оливок,
3 ст. л. оливкового масла.

Креветки отварить в соленой воде. Ананас разрезать вдоль (зелень не удалять), вырезать мякоть и нарезать кубиками. Получившиеся лодочки использовать вместо тарелок. Помидоры и огурец нарезать дольками.

Смешать креветки, мидии, помидоры, огурец и заправить оливковым маслом. Салат украсить оливками и зеленью.



Ильина Ольга, г. Урюпинск

Салат «Сытный и красивый»

Отварная курица,
жареные шампиньоны,
пассерованный лук,
тертый сыр,
яйца и чеснок,
измельченные орехи,
майонез.

Все продукты в любом соотношении.

Салат уложить слоями, каждый промазать майонезом: измельченная курица с чесноком, грибы с луком, тертый сыр, яйца, орехи. Верх украсить цветочками, вырезанными из яиц.

Для цветочков: на яйцах прорезать зубчики и разделить на половинки.

Киселева Анна, г. Иваново

Салат «Красавчик»

200 г осетровой рыбы,
3-4 картофелины,
100 г свежих огурцов,
100 г яблок,
100 г помидоров,
50 г листьев салата,
100 г майонеза,
1 яйцо,
соль, перец.

Рыбу, картофель и яйцо отварите. Нарежьте ломтиками вареную рыбу, картофель, свежие огурцы, помидоры, яблоки и листья зеленого салата. Заправьте майонезом, соль и специи по вкусу. Украсьте зеленью и дольками вареного яйца.

Можно украсить грибками из помидоров и яиц, получится вкусно и интересно.

Комарова Любовь, г. Нижнекамск

Салат «Розы» из рыбы

400 г копченой рыбы,
2 яйца,
2-3 картофелины,
2 ст. л. тертого хрена,
100 г майонеза,
зелень петрушки и укропа.

Очистите рыбу, нарежьте мелкими кусочками, выложите на блюдо. Сверху положите мелко нарезанные яйца и ломтики вареного картофеля. В майонез добавьте измельченный хрен и заправьте им салат. Также ломтики рыбы можно сложить розочкой и выложить поверх салата.

Для розочки: ломтики рыбы скрутить рулетиками, немного расправить, чтобы получился цветочек.

Михайлова Светлана, г. Уфа

Салат «Куриный торт»

2 куриные грудки,
6 вареных яиц,
250 г твердого сыра,
1 зубчик чеснока,
1 ст. грецких орехов,
250 г шампиньонов,
2 луковицы,
майонез,
растит. масло.
Украшение:
зелень,
помидоры черри.

Куриные грудки отварить. Яйца натереть на крупной терке. Два белка оставить для украшения. Сыр и чеснок также натереть на терке и смешать друг с другом. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами на растительном масле. Орехи измельчить.

Подготовленные ингредиенты выкладываем в форму слоями, промазывая каждый майонезом: мелкорубленые мясо, грецкие орехи, тертые яйца, жареные грибы с луком, тертый сыр с чесноком.

Верх покрыть майонезом, посыпать тертыми белками. Дать пропитаться в холодильнике 1-2 ч.

Перед подачей «торт» вынуть из формы, поместить на блюдо и украсить веточками зелени и помидорками.

Ковалева Татьяна, г. Володарск

Салат «Черепаха»

4 яйца,
150 г копченой курицы,
1 пучок лука-порея,
2 яблока,
100 г сыра,
3/4 ст. ядер грецких орехов,
листья салата.

Блюдо выложить листьями салата и на них слоями выложить продукты: тертые белки, мелко нарезанное мясо, майонез, лук-порей, нарезанный кольцами, тертые яблоки, майонез, тертый сыр, тертые желтки, майонез, измельченные орехи.

Из яйца сделать «голову» для черепахи. Ножки - из половинок грецкого ореха. Майонезом нарисовать сеточку и украсить колечками из лука (можно использовать маринованный лук).



Воробьева Любовь, г. Ревда

Салат «Креветки под шубой»

500 г больших креветок,
4 вареные картофелины,
4 вареных яйца,
140 г красной икры,
майонез,
2 помидора,
1 лимон,
зелень.

Картофель и яйца натереть на средней терке. Сваренные креветки очистить, разрезать пополам. В салатник уложить слоями, промазывая каждый майонезом: половина креветок, картофель, яйца, креветки, икра (выложить ровным слоем на майонез). Дать салату настояться в холодильнике 6 ч. Перед подачей на стол украсить оставшимися креветками, ломтиками лимона, зеленью, «розочкой» из помидора.

Для розочки: нарезать помидор тонкими ломтика, положить их в ряд, чтобы они немного наезжали друг на друга и свернуть в трубочку.

Салат необыкновенно вкусный, нежный и в тоже время сытный.

Кудрявцева Елена, г. Киев

«Гранатовый браслет»

2 свеклы,
1 луковица,
2 картофелины,
2 моркови,
200 г курицы,
2 яйца,
1-2 граната,
грецкие орехи,
майонез,
соль, перец.

Свеклу, морковь, картофель и яйца отварить и натереть на крупной терке в отдельные мисочки. Куриное филе отварить и нарезать соломкой. Лук порубить и обжарить. На середину блюда, в котором собираемся подавать салат, поставить стаканчик. Слои салата выкладывать вокруг стаканчика.

Выложить слоями, промазывая каждый майонезом: картофель, половина свеклы, морковь, грецкие орехи, половина курицы, жареный лук, яйца, половина курицы, половина свеклы. Вынуть стаканчик и сверху обмазать майонезом. Сверху посыпать зернами граната.

Кузьмина Галина, г. Киев

Салат «Купол»

250-300 г вареного мяса,
3 вареные картофелины,
3 вареных яйца,
150 г моркови,
1 ст. грецких орехов,
130-150 г сыра,
1 гранат,
зеленый горошек, майонез.

Вареный картофель, яйца и сыр натереть на крупной терке. Сырую морковь натереть на мелкой терке. Орехи можно размять толкушкой. Мясо мелко нарезать.

Выкладывать на блюдо слоями в виде купола, хорошенько промазывая каждый майонезом: картофель, мясо, яйца, орехи, морковь, сыр.

Оставить пропитываться на 2-3 ч. Затем купол промазать тонким слоем майонеза и украсить зернами граната и зеленым горошком.

Из маленькой луковки вырезать чашечку с зубчиками, внутреннюю часть вынуть, положить туда зерна граната и установить на верх «купола».



Закуска «Тропики»

Пикульская Галина, г. Минск

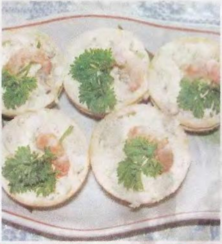
4 вареных яйца,
4 листа салата,
1 сладкий перец,
8 кусочков полукопченой колбасы,
зеленый лук,
оливки,
1 огурец.
Соус:
3 ст. л. томата-пюре,
1 луковица,
2 ст. л. растит. масла,
2 ч. л. 9% уксуса,
3 ст. л. майонеза.

На блюдо положить 1 ст. л. майонеза, а сверху листья зеленого салата и мелко нарезанный зеленый лук. В середину поместить очищенный от семян красный перец, наполненный соусом.

Для соуса: смешать томат-пюре, растит. масло, уксус и майонез, посолить. Вокруг уложить кусочки колбасы и половинки яиц. Перед подачей на стол яйца залить той же смесью, что и перец. Украсить «пальмами».

Для пальм: нарезать зеленый лук длинными трубочками - на каждую пальму 3 шт.

Луковые трубочки нарезать на лапшу, но прорезать не до конца. Получится юбочка с длинной бахромой. Затем взять «юбочку» большего диаметра и в нее вставить «юбочку» меньшего, затем еще и т. д. На шпажки нанизать оливки, а сверху надеть зелень. Чтобы «пальмы» устойчиво стояли и не падали - воткнуть их в половинку крупной редиски или в разрезанный вдоль огурец.



Коломийчук Елена, г. Киев

Корзиночки с креветками

4 корзиночки,
12 больших креветок,
20 шампиньонов,
1 ч. л. сливочного масла,
2 ст. л. майонеза,
зелень.

Вареные и очищенные креветки (4 шт. оставить для украшения), припущенные шампиньоны нарезать кусочками, прогреть со сливочным маслом, заправить майонезом и уложить в корзиночки.

При подаче положить в каждую корзиночку по креветке, выложить на овальное блюдо и украсить веточками зелени петрушки.

Ростоцкая Елена, г. Каспийск

Сырные шарики

300 г копченого сыра,
15-20 оливок,
2 зубчика чеснока,
1-2 ст. л. майонеза,
50 г крабовых палочек.

Сыр очистить от корок, положить в морозилку. Затем натереть на мелкой терке, смешать с тертым чесноком и майонезом. Майонеза нужно положить столько, чтобы получилась нежидкая пластичная масса. Крабовые палочки натереть в отдельную тарелку.

1 ч. л. сырной массы размять в лепешку, положить на нее оливку и скатать влажными руками в шарик. Получившиеся шарики обкатать в крабовых стружках и положить в холодильник для застывания. Шарики уложить на блюдо горкой и посыпать измельченной зеленью.

Иваненко Татьяна, г. Володарск

Рулетики из соленой красной рыбы

Слабосоленая красная рыба в нарезке,
сыр,
вареные яйца,
укроп,
майонез,
болгарский перец,
лимон для украшения.

Все продукты в любом соотношении.

Натереть яйца и сыр, смешать с майонезом и зеленью укропа. Ломтики рыбы смазать начинкой, свернуть рулетиками и украсить дольками лимона или «бабочкой» из него.

Для украшения: нарезать лимоны тонкими ломтиками, удалить семена. Из двух половинок ломтика лимона сделать бабочку. Из полосок перца сделать усики бабочки.

Шестакевич Алла, г. Нижний Новгород

Мясное ассорти

Вареная, копченая и любая другая колбаса,
ветчина,
вареное мясо,
язык.

Все в любом количестве.

Все мясные продукты нарезать ломтиками, разложить веером на блюдо. Разложить по краям блюда «ежики» из колбасы.

Для «ежиков»: ломтик вареной колбасы сложить пополам, а потом в три сложения «гармошкой». Три сложенных ломтика сколоть зубочисткой. Это основа будущей фигуры. Всего таких заготовок понадобится пять. Расположить три сколотые зубочистками заготовки так, чтобы получилась форма в виде 3/4 круга. Две оставшиеся заготовки уложить сверху, достроив фигуру до полусферы. Разрезать один ломтик пополам и одну половинку сложить в виде конуса - это будет носик «ежика».

Солдатова Надежа, г. Кемерово

Бутерброд с шампиньонами

4-6 ломтиков батона,
1 луковица,
50 г сыра,
1 зубчик чеснока,
майонез,
соль, перец.

Батон нарезать ломтиками, шампиньоны вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Лук измельчить.

Чеснок пропустить через пресс, сыр натереть на мелкой терке. Зелень хорошенько вымыть, порубить.

На растит. масле обжарить лук, затем положить грибы и жарить, помешивая, 5 мин., посолить и поперчить. Все компоненты перемешать.

На ломтики батонов разложить грибную смесь и разложить бутерброды на противне (противень не смазывать маслом). Запекать 10-15 мин.

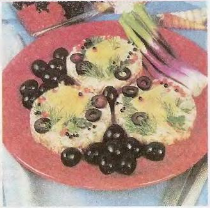
Илюшкина Нина, г. Курган

Бутерброд с ананасом и сыром

Батон,
сливочное масло,
конс. ананасы,
твердый сыр,
гранат.

Все продукты в любом соотношении.

На ломтики белого хлеба или батона намазать слой сливочного масла и выложить хлеб на сковородку маслом вниз, сверху положить колечко ананаса. На ананас уложить пластинку твердого сыра. Сверху на сыр положить 2-3 зернышка граната.



Самойленко Маргарита, г. Донецк

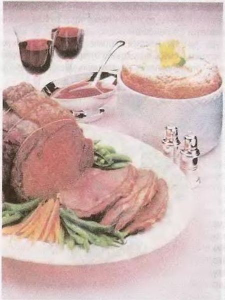
Сельдь в горчичном соусе

2 сельди.
Маринад:
300 г горчицы,
100 г марин. грибов,
1 ст. растит. масла,
1 ст. десертного вина,
1 головка чеснока,
1 лавровый лист,
перец горошком,
лимонный сок,
1 огурец,
помидорки черри.

Сельдь разделать на филе и положить в стеклянную банку. Залить соусом маринадом, закрыть и дать пропитаться 5 ч.

Для маринада: в горчицу добавить вино, растит. масло, лимонный сок, рубленый чеснок и грибы, сахар, перец и лавровый лист. Украсить «цветком» из огурца.

Для украшения: отрезать от огурца часть длиной 5 см. Разрезать вдоль пополам. Сделать ножом продольные вырезы на кожуре. Вырезанные полоски использовать для стебля цветка. Обработанный отрезок огурца нарезать тонкими ломтиками. Разделить их пополам и использовать как лепестки для «ромашки». Дополнить «цветок» половинками помидорки черри.



Ермакова Маргарита, г. Жердевка

Буженина «Дед Мороз»

1 кг свинины,
6-7 зубчиков чеснока,
1 ст. л. сушеного укропа,
1 ч. л. красного перца,
соль.

Мясо промыть, сделать проколы ножом, вставить в них разрезанные зубчики чеснока. Нашпигованную свинину посолить, поперчить, посыпать сушеным укропом, выложить в форму и запекать в разогретой до 180°С духовке до готовности.

Готовую буженину остудить, поставить в прохладное место на 2-3 ч., затем нарезать ломтиками и подавать. Украсить «звездочками» из помидоров.

Для звездочек: на помидоре по кругу сделать зигзагообразные надрезы и разделить его на 2 части.

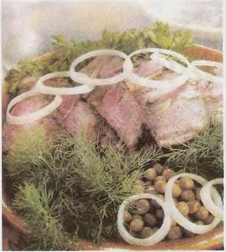
Боткина Наталья, г. Венев

Острая мясная закуска

300 г отварной говядины,
2 маринованных огурца,
2-3 картофелины,
2 зубчика чеснока,
1 пучок кинзы,
2 ст. л. майонеза,
перец красный, соль.

Картофель отварить и нарезать кружочками, огурцы - дольками. Чеснок порубить.

Мясо нарезать ломтиками, выложить в блюдо, посолить, поперчить, смазать майонезом, посыпать чесноком, оформить кружочками картофеля и дольками огурца, украсить веточками кинзы и подать к столу.



Зиновьева Любовь, г. Ревда

Закуска из мяса курицы с грибами

200 г отварной курицы,
100 г отварных макарон,
100 г маринованных грибов,
1-2 помидора,
2 вареных яйца,
100 г майонеза,
1 пучок петрушки,
перец, соль.

Помидоры нарезать кружочками. Яйца очистить и порубить. Грибы и мясо нарезать ломтиками.

Мясо смешать с грибами, макаронами, рублеными яйцами, посолить, поперчить, выложить в блюдо, оформить кружочками помидоров, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Яшина Светлана, г. Уфа

Закуска из свинины и вареных яиц

300 г свинины,
4 вареных яйца,
1 ст. л. растит. масла,
3 ст. л. сметаны,
1 пучок петрушки,
листья салата,
перец,
соль.

Яйца порубить. Зелень петрушки мелко нарезать. Свинину нарезать некрупными кубиками, посолить, поперчить по вкусу и жарить в жире на сильном огне до готовности.

Мясо смешать с яйцами, выложить в блюдо на листья салата, полить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подавать.

Лукина Надежда, г. Лиски



- 4 вареных яйца,
- 100 г ветчины,
- 50 г сыра,
- 2 ст. л. сметаны,
- 4 ст. л. майонеза,
- соль, перец,
- зелень.

Яйца фаршированные «Неженки»

- Яйца разрезать вдоль на две части, желтки вынуть.
- Ветчину вместе с сыром и желтками пропустить через мясорубку, добавив сметану, соль и перец, массу тщательно растереть.
- Полученным фаршем наполнить половинки белка, придавая им форму целого яйца.
- Уложить их фаршем кверху на плоскую тарелку, украсить ломтиками помидора или красного маринованного перца, зеленью и залить майонезом.

Белякова Татьяна, г. Невинномысск



- 200 г ветчины,
- 10 редисок,
- 3 свежих огурца,
- горчица,
- зелень петрушки.

Закуска из ветчины

- Ветчину нарезать кубиками и намазать тонким слоем горчицы.
- Большие редиски разрезать пополам, маленькие оставить целыми, огурец нарезать толстыми ломтиками.
- Продукты проткнуть спичкой так,чтобы внизу было мясо, затем огурец, а сверху редиска. Украсить листиком петрушки.
- Подавать с хлебом.

Потапова Наина, г. Одинцово



- 700 г кальмаров,
- 2 луковицы,
- 100 г грибов,
- 2 ст. сметаны,
- тертый сыр,
- соль, перец.

Жюльен из кальмаров

- Кальмары очистите, нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле.
- Луковицы спассеруйте с грибами.
- Кальмары и грибы смешайте, залейте сметаной, посолите, поперчите и доведите до кипения. Затем переложите смесь в кокотницы, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке до готовности.

Кошелева Ирина, г. Первоуральск

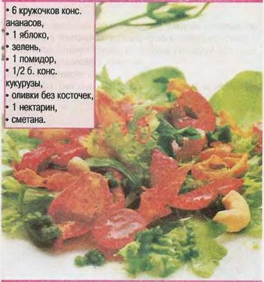


- 500 г крылышек,
- 1/2 ст. томат-пасты,
- 2-3 ст. л. кетчупа,
- 2-3 дольки чеснока,
- соль, перец.

Запеченные куриные крылышки

- Крылышки промыть, дать стечь воде и разрезать на 3 части по суставам.
- Приготовить маринад. В кастрюльку положить нарезанные крылышки, добавить томат-пасту, кетчуп, тертый чеснок, соль и перец.
- Все хорошо перемешать и оставить мариноваться на 2-4 ч.
- Противень для запекания смазать маслом и выложить на него крылышки в 1 слой. Запекать на среднем огне до готовности, следя, чтобы крылья не подгорели.

Некрасова Ольга, г. Пятигорск

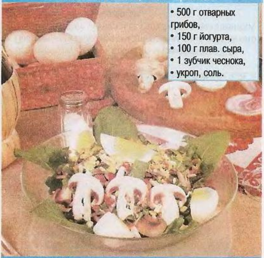


- 6 кружочков конс. ананасов,
- 1 яблоко,
- зелень,
- 1 помидор,
- 1/2 б. конс. кукурузы,
- оливки без косточек,
- 1 нектарин,
- сметана.

Салат «Легко и изысканно»

- Все составляющие (кроме нектарина) мелко нарезать, заправить сметаной, в которую следует добавить капельку сока из-под ананасов.
- Украсить дольками нектарина.

Елисеева Татьяна, г. Электросталь



- 500 г отварных грибов,
- 150 г йогурта,
- 100 г плав. сыра,
- 1 зубчик чеснока,
- укроп, соль.

Салат «Лесная даль»

- Сыр нарезать мелкими кубиками.
- Грибы выложить в тефлоновую сковороду и тушить без масла на слабом огне 2-3 мин. Посолить, влить йогурт, положить кусочки сыра, тертый чеснок и готовить, постоянно помешивая, еще 5-7 мин.
- При подаче посыпать зеленью.

Моисеева Анна, г. Коломна

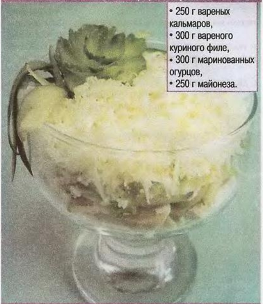


- 1 б. конс. лосося,
- 1/3 ст. майонеза,
- 1 лимон,
- 2 гренки,
- 2 помидора,
- 1 сладкий перец,
- 2 яблока,
- 100 г грибов,
- листья салата.

Салат «Рыбка»

- Слоями укладывают в креманку измельченную рыбу, нарезанные ломтиками грибы, лимон и яблоки.
- В центре делают углубление, кладут туда листья салата, вливают майонез и украшают кружочками помидоров и кольцами перца.
- Подают салат с гренками или соленым печеньем.

Хохлова Тамара, г. Ковров



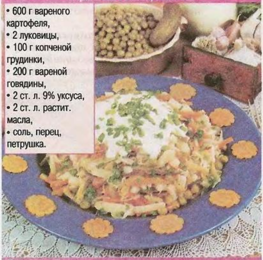
- 250 г вареных кальмаров,
- 300 г вареного куриного филе,
- 300 г маринованных огурцов,
- 250 г майонеза.

Салат из кальмаров с курицей

- Все продукты нарезать очень тонкой соломкой, уложить в креманку и украсить сеточкой майонеза из корнетика.

Кириллова Галина, г. Миасс

- 600 г вареного картофеля,
- 2 луковицы,
- 100 г копченой грудинки,
- 200 г вареной говядины,
- 2 ст. л. 9% уксуса,
- 2 ст. л. растит. масла,
- соль, перец, петрушка.



Салат картофельный с говядиной

- Картофель очистить и нарезать кружочками. Лук нарезать кружочками. Нарезать кубиками вареную говядину и копченую грудинку.
- Заправку смешать из уксуса и растительного масла. Залить овощи и мясо, все перемешать.
- Украсить мясными ломтиками.

Жданова Мария, г. Волгодонск

- 1 копченая скумбрия,
- 3 луковицы,
- 4 ст. л. растит. масла,
- молотый перец.



Закуска из копченой скумбрии

- Разделать копченую скумбрию на филе.
- Лук очистить и нарезать четвертинками.
- Пропустить подготовленное филе и лук через мясорубку с крупной решеткой.
- Затем получившуюся массу еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, заправить растит. маслом и плотно уложить в салатник.
- Использовать массу как холодную закуску с размягченным слив. маслом.

Наумова Анжела, г. Подольск

- 500 г говяжьего филе,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 2 луковицы,
- 3-4 соленых огурца,
- зеленый лук,
- чеснок,
- соль, перец.

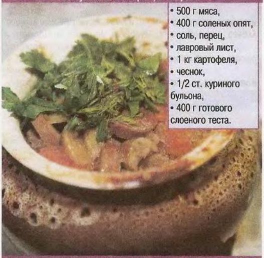


Говядина «Объедение»

- Филе нарезать маленькими кусочками, посыпать солью, обжарить на масле с нашинкованным репчатым луком.
- Добавить перец, толченый чеснок, 1/4 ст. кипятка, потушить 10 мин., затем добавить соленые огурцы, нарезанные мелкими кубиками, и тушить, помешивая, еще 5 мин.
- Украсить нашинкованным зеленым луком.

Капустина Виктория, г. Норильск

- 500 г мяса,
- 400 г соленых опят,
- соль, перец,
- лавровый лист,
- 1 кг картофеля,
- чеснок,
- 1/2 ст. куриного бульона,
- 400 г готового слоеного теста.



Мясо с опятами в горшочке

- Пожарить (потушить) мясо до готовности, добавить чеснок, специи, соль, отдельно потушить грибочки, нарезать картошку небольшими кубиками.
- Все продукты укладываются слоями, когда горшочек наполнится, залить его куриным бульоном, закрыть крышечкой из слоеного теста и печь в духовке до готовности.

Сафонова Алла, г. Тверь

- 500 г куриного филе,
- 500 г помидоров черри,
- 150 г риса,
- 2 зубчика чеснока,
- соль, перец,
- растит. масло.



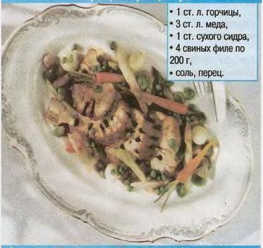
Куриное филе с помидорами

• Рис отварить до готовности, филе нарезать небольшими кусочками, помидоры нарезать кубиками, обжарить филе с двух сторон на растит. масле.

• Добавить помидоры, посолить, поперчить, жарить 20 мин., чеснок мелко порубить, к филе добавить чеснок и рис, перемешать, тушить еще 5 мин. Украсить целыми помидорками черри.

Воронцова Ирина, г. Тула

- 1 ст. л. горчицы,
- 3 ст. л. меда,
- 1 ст. сухого сидра,
- 4 свиных филе по 200 г,
- соль, перец.



Филе «Приятный сюрприз»

• Предварительно разогрейте духовку до 190°С, смешайте вместе горчицу с медом и сидром в миске.

• Используя острый нож, удалите весь жир с филе и хорошо натрите солью и перцем.

• Поместите свинину в форму для выпечки, сверху залейте получившимся соусом и готовьте до полной готовности 25-30 мин.

Логинова Вера, г. Элиста

- 500-700 г говядины,
- 2 лимона,
- 3 зубчика чеснока,
- соль, перец,
- растит. масло.



Говядина «Принц Лимон»

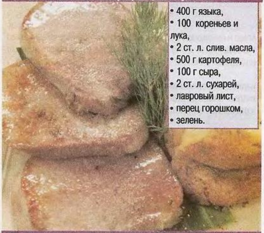
• С лимонов снять цедру, мясо посолить, поперчить, из лимонов выжать сок и залить им мясо, добавить выдавленный через пресс чеснок, оставить на 30-40 мин.

• Обжарить на растит. масле с двух сторон, добавить цедру и жарить до готовности.

• Украсить дольками лимона.

Савинова Маргарита, г. Омутнинск

- 400 г языка,
- 100 кореньев и лука,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 500 г картофеля,
- 100 г сыра,
- 2 ст. л. сухарей,
- лавровый лист,
- перец горошком,
- зелень.



Язык, запеченный с картофелем

• Сварить язык, очистить от кожи и нарезать небольшими тонкими ломтиками.

• На блюдо или порционную сковороду, налить тонким слоем растопленное масло, положить на него ломтики языка, а вокруг них ломтики вареного картофеля. Залить картофель и язык остальным маслом, посыпать тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, и запечь в духовке до образования румяной корочки

Савина Светлана, г. Рыбинск



- 150 г креветок,
- растит. масло для фритюра
- 2 ст. л. муки,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 1/2 ч. л. горчицы,
- 400 г слоеного теста.

Пирожки с креветками

• Отваренные креветки очистить. Отвар сцедить, добавить в него сливочное масло и муку, приготовить густой белый соус и положить в него креветки и горчицу.

• Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, вырезать кружки, положить на середину каждого ложку начинки, сложить пополам, защипать края.

• Жарить в кипящем растительном масле, обсушить и подать горячими.

Дроздова Ирина, г. Минск



- 1/2 ст. сахара,
- 1 яйцо,
- 1 ст. муки,
- 1/3 ст. растит. масла,
- соль на кончике ножа,
- 1 ст. л. разрыхлителя.

Яблочки с мороженым

• Сахар взбиваем с яйцом, добавляем остальные компоненты, получается раскрошенное тесто, на дно формы кладем нарезанные дольками яблоки, посыпанные сахаром и корицей (по желанию).

• Сверху на яблоки покрошить тесто, запечь в прогретой духовке как песочное тесто, когда пирог будет готов, достать, разрезать на порции, сверху уложить горкой мороженое и сразу подавать.

• Яблоки можно заменить конс. ананасами.

Игнатьева Тамара, г. Быхов



Тесто:
- 6 яиц,
- 3-4 ст. сахара,
- 1/2 ст. муки,
- 1 ст. сливок.

Глазурь:
- 2 ст. л. сметаны,
- 2 ч. л. какао,
- 3 ст. л. сахара,
- 2 ст. л. слив. масла.

Торт «Индиана»

• Замесить тесто, испечь корж, когда остынет, разрезать на 2 пласта, в обеих половинах сделать по глубокой выемке, наполнить взбитыми сливками, сложить вместе, верх покрыть глазурью.

• Для глазури: сметану вскипятить до загустения, добавить какао и сахар, положить кусочек слив. масла и снова кипятить до загустения.

Шилова Валентина, г. Смоленск



- 3 ст. муки,
- 150 г слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 1/2 ст. воды,
- 3 желтка,
- 1/4 ч. л. соды,
- 1 ст. конс. фруктов,
- желе.

Пирог песочный фруктовый

• Приготовить песочное тесто, раскатать в пласт толщиной 1-1,5 см и уложить в форму, из обрезков скрутить бортики.

• Каждый пласт смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при 230-250°С, дать остыть коржам, выложить на блюдо и до бортиков заполнить конс. фруктами.

• Сверху фрукты залить охлажденным фруктовым желе на желатине.



Щука, фаршированная овощами

Карпенко Галина,
г. Самара

1,5 кг щуки,
4 луковицы,
3 моркови,
1 свекла,
1 яйцо,
200 г черствой булки,
1/2 ч. л. соли,
1/2 ч. л. сахара,
1/4 ч. л. черного перца,
3 ст. л. растит. масла,
2-3 лавровых листа.

Свежую щуку очистить, отделить голову и вынуть внутренности. Аккуратно снять с нее кожу чулком. Мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку. Добавить размоченную черствую булку, яйцо и продолжать измельчать. Когда получится однородная масса, посолить, поперчить, добавить сахар, все перемешать, полить 1 ст. л. масла и снова перемешать. Этим фаршем наполнить кожу щуки и пришить голову с удаленными жабрами. Лук нарезать полукольцами, морковь - кружочками, свеклу - полукружочками. На дно гусятницы уложить щучий хребет для наваристости, немного шелухи лука для цвета, щуку и нарезанные овощи.

Все это полить 1 ст. л. растит. масла, залить крутым кипятком, чтобы он покрыл продукты, досолить, довести до кипения, поставить на маленький огонь, накрыть крышкой и оставить на 1,5 ч.

Прокушкина Елена, г. Орехово-Зуево

Куриные ножки в винном соусе

4 куриные ножки,
1/2 ст. белого вина,
2 ст. л. растит. масла,
1 ст. л. слив. масла,
1 ст. л. томат-пасты,
1 небольшая луковица,
2-3 зубчика чеснока,
молотый перец, соль.

Куриные ножки посолить и немного обжарить на растительном масле. В кастрюлю положить сливочное масло, мелко нарезанный лук и чеснок, обжарить их до золотистого цвета. Добавить томат-пасту, перец, воду, хорошо перемешать и довести до кипения. В кипящую массу положить куриные ножки, влить 4 ст. л. вина и тушить под крышкой на небольшом огне. Время от времени помешивать и подливать небольшими порциями вино. Надеть папельотки на косточки и подать на стол с отварным картофелем или рисом. Украсить зеленью.

Карецкая Оксана, г. Нефтекамск

Утка с абрикосами

1 небольшая утка,
2-3 моркови,
1 луковица,
1 корень петрушки,
1/2 ст. сухого белого вина,
600 г абрикосов из компота,
2 ст. л. клюквенного варенья,
лавровый лист.

Обработанную тушку утки натереть солью и положить вместе с нарезанными овощами в утятницу, налить 1/2 ст. воды и тушить в горячей духовке, время от времени поливая утку образовавшимся соком и переворачивая. По мере выкипания соуса добавлять сухое вино или воду. Готовую утку вынуть из утятницы. Тушеные овощи протереть через сито, добавить вино, лавровый лист и довести до кипения полученную смесь.

При подаче утку режут на порции, поливают приготовленным соусом из вина и овощей, украшают половинками абрикосов из компота, заполненными вареньем.

Тухватулина Эля, г. Муром

Котлета «Просто и вкусно»

4 куриных филе на косточке,
сливочное масло,
гренки,
соль.

Куриное филе с косточкой обжарить на масле до образования корочки.
При подаче котлету положить на блюдо вместе с гренками из белого хлеба, поджаренными на масле.
Также можно подать с грибочками, вырезанными из картофеля и обжаренными во фритюре.



Шишкова Софья, г. Димитровград

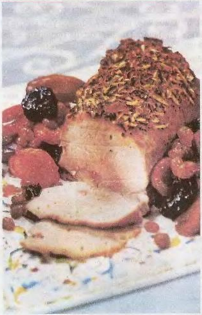
Корейка, фаршированная грибами

1,5 кг свинины,
2,5 ст. бульона,
1 яйцо,
1 луковица,
100 г свежих грибов,
2 ст. л. растит. масла,
соль, перец.

Кости удалить и сделать разрез вдоль корейки в виде открытой книги. С внутренней части корейки вырезать часть мяса, оставляя стенки толщиной 1-1,5 см. Корейку с внутренней и внешней сторон натереть солью, перцем и оставить на 10-15 мин. в прохладном помещении. Внутреннюю часть корейки смазать взбитыми белками, положить в нее фарш.

Закрыть и плотно соединить обе части, края накрыть мясом, перевязать шпагатом, положить на противень и жарить 1,5 ч. в духовке, поливая бульоном. Фаршированную корейку раз-резать на порции и подавать с соусом и любым гарниром.

Для фарша: вырезанное мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные отваренные грибы, обжаренный лук, специи и все хорошо перемешать.



Петрова Наталья, г. Новочебоксарск

Свинина, запеченная с черносливом

800 г свинины (корейки),
3 ст. л. растит. масла,
150 г чернослива,
1 ст. л. муки,
соль.

Мясо зачистить, запанировать в муке и обжарить на сильно разогретом масле до образования румяной корочки. Переложить на противень, залить жиром, оставшимся от жаренья, и запекать, часто поливая выделившимся соком и добавляя воду по мере испарения. Незадолго до готовности положить на противень промытый чернослив. Продолжать запекание, подливая воду для набухания чернослива.

Готовое мясо нарезать ломтиками, уложить на блюдо, украсить черносливом и полить мясным соком.

Гарнировать картофелем и краснокочанной капустой, заправленной белым сухим вином.

Галимова Галина, г. Новомосковск

Свиная вырезка в тесте

500 г свиной вырезки,
500 г листьев салата,
300 г слоеного теста.

Вырезку обжарьте на хорошо прогретой сковороде так, чтобы сверху образовалась корочка, а в середине мясо осталось сырым. Заверните подготовленное мясо в бланшированные листья салата, затем заверните в тонко раскатанное тесто.

Смажьте тесто яйцом и выпекайте 30 мин. в духовке при 220°С. Если тесто начнет пригорать, заверните его в фольгу.



Гудзиевская Амалия, г. Бийск

Мясной рулет с сыром в фольге

500 г говяжьего фарша,
2 вареных яйца,
2 луковицы,
3 ст. л. сметаны,
2 ст. л. тертого сыра,
соль, перец.

На середину листа фольги выложить фарш пластом около 1,5 см, сверху посыпать тертым крутым яйцом и нашинкованным луком.

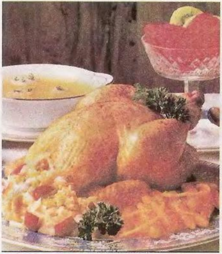
Соединить края фольги и придать фаршу форму рулета. Переложить в сковородку и поставить в предварительно разогретую духовку на 30 мин. Выложить готовый рулет и раскрыть фольгу, верх смазать сметаной. Посыпать сыром и запекать еще 20 мин.

Калинина Галина, г. Миасс

Курочка с персиками и ананасами

2 куриные грудки,
1 ст. л. муки,
сливочное масло,
соль.
Соус:
1 ст. 33% сливок,
2 ст. л. конс. ананасов,
1 ст. л. конс. персиков.

Запанировать куриную грудку в подсоленной муке и обжарить на масле с обеих сторон. Приготовить соус. Для этого вскипятить сливки и к ним кипящим добавить измельченные ананасы и персики, проварить все вместе с обжаренной грудкой 3-4 мин. Выложить половинки грудки на тарелку, полить сверху соусом. Подать с фруктами.



Кухнина Амалия, г. Витебск

Цыпленок с бананами

500 г цыпленка,
2 ст. л. слив. масла,
2 зубчика чеснока,
70 г шпика,
2 банана,
перец, соль,
зелень петрушки.

Цыпленка обжаривают на сливочном масле до румяной корочки. Добавляют нарезанное кубиками сало-шпик, чеснок, стакан воды и тушат 40 мин. Закладывают разрезанные на четвертушки недозрелые бананы, черный молотый перец, соль, ставят кастрюлю на слабый огонь, тушат еще 10-15 мин. и посыпают зеленью.

Малиновская Вера, г. Ковров

Пикантные ребрышки

1 кг говяжьих ребрышек,
1/2 ст. томатного соуса,
2 ст. л. сахара,
1 ч. л. паприки,
1/4 ч. л. перца чили,
1 зубчик чеснока.

Нарезать ребрышки порциями. Отварить ребрышки в кипящей воде 5 мин., воду слить. Смешать томатный соус, сахар, паприку, порошок чилли и чеснок. Добавить к соусу ребрышки. Закрыть крышкой и оставить мариноваться в холодильнике на ночь. Жарить ребрышки на горячей решетке или крышке барбекю 10-15 мин., постоянно смазывая маринадом, пока ребрышки не прожарятся. Подавать с овощами или поджаренным свежим ананасом.

Анистратенко Галина, г. Серпухов

Окорочка с орехами

4 куриных окорочка,
2 яйца,
3 ст. л. соевого соуса,
5 ст. л. хереса,
мука,
1 манго,
ананасовый сок,
грецкие орехи,
молотый имбирь,
растит. масло.

Куриные окорочка натереть имбирем и перцем, положить в соевый соус, посолить. Затем обвалять сначала в муке, потом в смеси сырого яйца и рубленых грецких орехов и обжарить до готовности в жиру.

На стол подать с дольками манго, смешанным ананасовым соком.

Бродова Татьяна, с. Кузьминское

Куриные грудки с пикантной начинкой

4 куриные грудки,
2 ст. л. сливочного масла.
Начинка:
1 пучок лука-порея,
3 ст. л. панировочных сухарей,
1 ст. л. кедровых орехов,
1 желток,
100 г сыра,
зелень петрушки,
соль, черный перец,
цедра лимона,
листья салата,
ломтики лимона.

Аккуратно на каждой куриной грудке сделайте надрез в виде кармана. Растопите 1 ст. л. масла и обжарьте в нем лук-порей 2 мин., чтобы он стал мягким.

Снимите сковороду с огня, всыпьте сухари, кедровые орешки, добавьте желток, петрушку, приправы, тертый сыр и смешайте с цедрой и лимонным соком, посолите, поперчите.

Нафаршируйте начинкой куриные грудки и переложите их на смазанное сливочным маслом огнеупорное блюдо. Положите на каждую грудку по кусочку оставшегося сливочного масла.

Запекайте 35-40 мин. при 200°С, периодически поливая образующимся соком. Украсьте блюдо салатом и лимоном.

Степанкова Светлана, г. Кисловодск

Мясо в апельсиновом соусе

1 кг свинины,
3 апельсина,
2 ст. л. слив. масла,
1 ст. л. сахара,
2 ст. л. муки,
соль, перец.

Срезать с апельсинов цедру. Очистить апельсины. Цедру варить 10 мин., добавив 1 ст. кипятка. Поджарить на сливочном масле ломтики свинины, посолить, поперчить и тушить 20 минут. Разделить апельсины на четвертинки, очистить их от белой кожицы.

Вынуть из кастрюли цедру, охладить отвар и смешать с мукой. Мясо переложить в огнеупорную форму, обложить четвертинками апельсинов, посыпать сахаром, полить смесью муки с отваром, накрыть фольгой и тушить 10 мин. Готовое мясо украсить апельсинами и полить соусом.





Бисквитные пирожные «Вкусняшка»

Симонова Наталья, г. Венев

Тесто:
2 ст. муки,
6 яиц,
1 ст. сахара,
250 г сметаны.
Начинка:
2/3 ст. сгущенного молока,
200 г сливочного масла,
2-3 ст. л. какао,
ваниль, джем.

Масло разогреть до консистенции густой сметаны и взбить миксером, добавляя постепенно сгущенное молоко. В половину крема добавить какао и взбить до получения пышного крема коричневого цвета. Сахар и желтки взбить в белую пену, добавить сметану и хорошо перемешать до получения однородной массы.

В отдельную посуду влить белки, взбить до пышной пены, смешать с желтковой смесью, хорошо перемешать, всыпать муку и быстро замесить тесто.

Тесто вылить в круглую или прямоугольную форму, смазанную маслом, слегка посыпанную мукой или застланную бумагой. Форму заполнить на 2/3 высоты, поверхность разровнять ножом.

Форму с бисквитным тестом поставить в разогретую духовку и испечь до готовности, охладить, осторожно вынуть из формы, разрезать бисквит на два пласта, промазать первый пласт джемом, накрыть его вторым пластом, разрезать на пирожные и украсить кремом.

Носкова Светлана, г. Уфа

Кексы «Малютки»

1,5 ст. муки,
120 г слив. масла,
3 желтка,
20 г дрожжей,
лимонный сок,
тертая лимонная цедра,
4 ст. л. рома,
2 ч. л. ванильного сахара,
250 г вишни (можно замороженной),
3/4 ст. сахара,
1,5 ст. молока,
3 яйца.

Из 3/4 ст. теплой воды, сахара, 2 ст. л. муки приготовить тесто. Сливочное масло со щепоткой соли, 2 ст. л. сахара вымешать до пенообразного состояния, положить по одному 3 яичных желтка, затем добавить 3/4 ст. муки, тесто и хорошо размешать до однородной массы.

Маленькие формочки смазать маслом, наполнить на 3/4 высоты массой и поставить на расстойку. Поднявшееся тесто выпекать в горячей печи. Готовые кексы полить ромом.

Для крема: 3 желтка, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, 1/2 ст. молока размешать. Оставшееся молоко с ванилином вскипятить и, не снимая с огня, влить в него яичную массу (все время взбивая шумовкой). 3 белка и 1 ст. л. сахара взбить в пену, снять с огня закипевшую массу, смешать ее с пеной. Готовый крем охладить, поместить в кондитерский мешочек и украсить кексики, сверху положить вишенки.

Лапина Олеся, г. Батайск

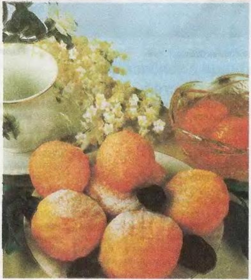
Ананасовые шарики

2 яйца,
1/2 ст. муки,
4 ст. л. молока,
100 г конс. ананасов,
растит. масло,
сахарная пудра.

Муку просеять, взбить яйца, добавить соль и молоко и замесить крутое тесто. Прибавить ломтики ананасов, все смешать.

Разогреть масло и с помощью чайной ложки опускать в него небольшие шарики и зажаривать их до золотисто-коричневого цвета.

Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.





Кононова Анна, г. Обнинск

Спиральки с орешками

1 ст. меда,
1 ст. сахарной пудры,
6 белков,
200 г миндаля,
1/2 ст. муки,
ванильный сахар по вкусу.

Взбиваем в пену белки с сахаром. Добавляем понемногу миндаль и мед, хорошо перемешиваем и всыпаем муку. Замешиваем некрутое тесто, из которого формируем спиральки. На смазанном маслом противне раскладываем спиральки и украшаем кончик каждой миндалем или долькой ядра грецкого ореха. Выпекаем на среднем огне. После того, как пирожные остынут, посыпаем сахарной пудрой и помещаем в корзинки из бумаги или фольги.

Нестерова Оксана, г. Кызыл

Пицца с колбасками «Ждем гостей»

300 г готового дрожжевого теста,
6 помидоров,
3 колбаски,
1 зеленый перец,
3 ст. л. олив. масла,
12 маслин,
100 г тертого сыра,
майоран по вкусу, соль.

Очистить и нарезать кружками томаты, посолить. Нарезать колбаски. Раскатать тесто, смазать его маслом, покрыть ломтиками колбасок, потом кружками томатов, посыпать сыром. Нарезать полосками перец и украсить ими и маслинами верх пиццы. Выпекать 30 мин. в духовке.

Евдокимова Любовь, г. Нижнекамск

Торт «Муравейник»

250 г маргарина,
1/3 ст. молока,
2 яйца,
1,5 ст. муки,
сода, соль.
Крем:
1 б. вареного сгущенного молока,
200 г слив. масла.

Замесить крутое тесто, пропустить через мясорубку и выпекать жгутами. Затем перемешать все с кремом, ломая жгуты, уложить горкой на блюдо и поставить в холодильник.
Для крема: смешать сгущенное молоко и масло до однородного состояния.

Бирюкова Мария, г. Челябинск

Торт «Бой курантов»

500 г слоеного теста.
Начинка:
яблоки или другие ягоды,
1 ст. яблочного сока,
сахар по вкусу,
пряности,
10 г желатина,
взбитые сливки.

Тесто раскатать в пласт, вырезать круг и три соответствующих диаметру круга кольца.
Круг поместить на сбрызнутый водой противень, смазать взбитым яйцом, наложить кольца одно на другое, середину и поверхность колец смазать яйцом. Противень поместить в горячую духовку и быстро выпечь торт. Готовый торт наполнить свежими фруктами, ягодами, залить соком с разведенным в нем желатином. Желе должно быть охлажденным, в стадии загустевания. Украсить взбитыми сливками.

Мишина Нина, г. Курган

Торт «Сливочный рай»

1 ст. муки,
1 ст. сахара,
0,5 л 33% сливок,
6 яиц,
500 г пшеничных сухарей,
измельченные грецкие орехи,
1 ст. л. слив. масла,
сахарная пудра,
варенье,
ванилин.

Сливки взбить в крепкую пену, сахар растереть с желтками, смешать со взбитыми сливками, всыпать ванилин, постепенно добавлять муку. Все смешать до однородной массы. Готовое тесто осторожно переложить в форму с низкими боками, смазанную жиром, и обсыпать крошкой из пшеничных сухарей. Печь 25-30 мин. при 200-220°С. После охлаждения торт вынуть их формы и слегка посыпать сахарной пудрой. Украсить вареньем и посыпать орехами.

Харитонова Альбина, г. Нефтеюганск

Печенье «Новогоднее»

1 ст. муки,
1/2 ст. сахарной пудры,
100 г слив. масла,
1 ст. л. молока,
2 белка.

Смешать муку с сахарной пудрой и ванилином. Растереть масло с молоком. Размешивая, добавить муку и сахар, затем взбитые в пену белки. Наполнить этой смесью кондитерский мешок с насадкой с отверстием 0,5 см. На смазанный противень выпускать полоски длиной 10 см. Печь в духовке.



Зыкова Анна, г. Волгодонск

Торт из клубники и творога

1 кг творога,
200 г слив. масла,
3/4 ст. манной крупы,
400 г сахара,
6 яиц,
взбитые сливки,
клубника (можно замороженную).

Масло, яичные желтки и сахар взбить, добавить протертый через сито творог и прогретую на сковороде манную крупу, перемешать, ввести в эту смесь взбитые в густую пену белки. В форме для торта или на противне, покрытом пергаментной бумагой, выпечь два круга. После охлаждения круги творожного торта положить друг на друга, промазав их кремом из взбитых сливок и клубники. Верх украсить клубникой и кремом.

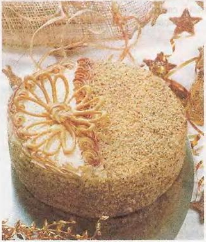
Шарапова Анна, г. Кострома

Мраморный кекс

200 г слив. масла,
1 ст. сахара,
5 яиц,
1 ст. муки,
цедра лимона или щепотка ванилина,
2 ст. л. какао,
сода на кончике ножа.

Масло растереть с сахаром, постепенно добавляя по одному яйцу, пряности, соду, просеянную муку. Подготовленное тесто разделить на три части. В одну часть добавить какао, вымесить. В смазанную жиром форму поместить слой светлого, слой темного и слой светлого теста.

Выпекать кекс в умеренно нагретой духовке. Вынуть из формы готовый кекс и посыпать сахарной пудрой.



Евсеева Екатерина, г. Струнино

Торт «Настроение»

Тесто:
2 яйца,
2 ст. л. меда,
1 ст. л. сахара,
3 ст. л. сливочного масла,
1 ч. л. соды,
1,5 ст. муки,
любые фрукты,
взбитые сливки.

Масло, яйца, мед и сахар размешать на медленном огне до растворения сахара и меда. Добавить соду и взбить в пену. Добавить муку, замешивая тесто как пельменное. Отделяя части, раскатывать коржи и обрезать тесто по форме. Сливками промазать коржи и украсить фруктами или орехами.